

Postres

La cocina de Sumito

para impresionar



EL NACIONAL

Postres

La cocina de Sumito

para impresionar

Postres para impresionar.

Sumito Estévez.

2008

ISBN: 978-980-388-404-8

Depósito legal If545200864113

C.A. EDITORA EL NACIONAL

Presidente Editor Miguel Henrique Otero

Presidente Ejecutivo Manuel Sucre

Editor Adjunto Simón Alberto Consalvi

Gerente de Unidad de Nuevos Negocios Tatiana Turkovic

Gerente de Desarrollo de Nuevos Productos José Antonio Maldonado B.

Jefe de Proyectos Astrid Martínez C.

C.A. Editora El Nacional

RIF J-00012242-3

EL NACIONAL

Fotografías Ángel Rodríguez

Coordinación editorial Rafael Atlas

Edición Yolanda Pérez Ayala

Diseño gráfico Pedro Mancilla

Editorial CEC, S.A.

RIF: J-30448800-9

libros@el-nacional.com

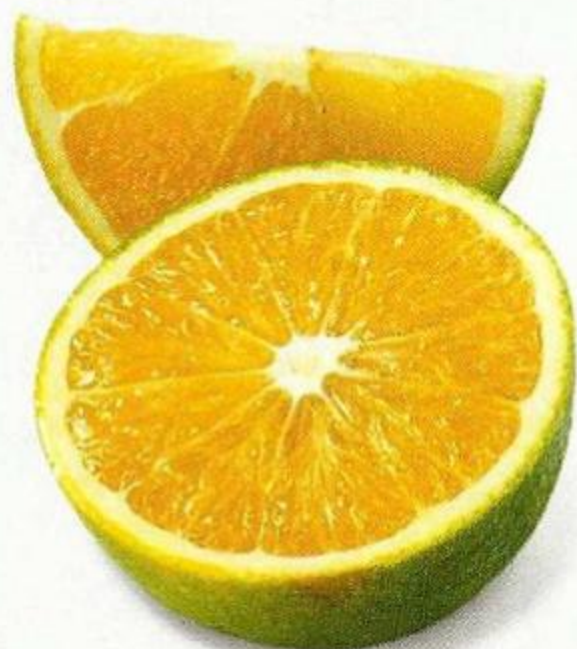
Apartado postal 75194, Caracas 1071-A

Venezuela

www.el-nacional.com

Todos los derechos reservados

Impreso en Colombia por Divini S.A.



Postres

EL DULZOR DEL PRIMER CHOCOLATE DEFINE EL DULZOR DE LA VIDA

Mi acercamiento al mundo de los postres siempre ha resultado complicado: por un lado, desde pequeño he sido renuente a los sabores muy dulces, pasando buena parte del año en un pregón para lograr que la gente consuma menos azúcar; por otro lado, como todo niño, poseo como referencia de postre aquellos que me tocó probar primero y dado que mi infancia transcurrió en una casa donde se comía asiático, siempre me ha hecho falta el sabor de las especias en los postres. Finalmente, como todo cocinero ... invento postres de cocinero. Esas características quedan reflejadas claramente en las recetas de este volumen: apelan a sabores como cardamomo, jengibre o ajonjolí; son poco dulces y todas terminan por usar una sartén o una olla. Anecdóticamente les comento que el postre llamado *Mundo al revés* fue bautizado así por tratarse de la tradicional ensalada Caprese ¡Queda claro que los cocineros aun inventando postres pensamos en ensaladas!

Sumito Estévez

Crepes con praliné*

Para 6 porciones

INGREDIENTES

PARA EL ALMÍBAR

70 gramos de azúcar
75 mililitros de agua

PARA EL CRUJIENTE

1 naranja entera (150 gramos)

PARA LA MEZCLA BASE PARA CREPES

200 gramos de harina de trigo
1/2 litro de leche
1 huevo
15 gramos de mantequilla fundida
18 gramos de azúcar pulverizada
30 mililitros de ron de naranja

PARA LA CREPE DE CHOCOLATE

100 gramos de chocolate fundido
15 gramos de semillas de ajonjolí blanco

PARA LA CREPE DE MENTA

10 hojas de menta fresca
2 cucharadas de semillas de ajonjolí negro

* Ver glosario

PREPARACIÓN DEL ALMÍBAR

1. En una olla pequeña ponga a fuego medio el agua y el azúcar hasta obtener un almíbar.

PREPARACIÓN DEL CRUJIENTE DE NARANJA

1. Congele la naranja entera a fin de facilitar el rebanado.
2. Una vez congelada, corte la naranja en rebanadas muy finas con una rebana-dora o con un cuchillo de sierra.
3. Tome las rebanadas de naranja, báñelas con el almíbar y colóquelas en un silpat*. Hornee a 90°C (180°F) hasta que estén secas y crujientes, despegue del silpat y deje enfriar. Conserve en un envase bien tapado.

PREPARACIÓN DE LAS CREPES

1. En una licuadora, una la harina, la leche, los huevos, la mantequilla, el azúcar pulverizada y el licor hasta obtener una mezcla homogénea. Divida la prepara-ción en dos partes. Mezcle el chocolate con una de las partes y con la otra mezcle la menta finamente picada.
2. En un sartén de teflón a temperatura media, vierta la cantidad de mezcla de chocolate necesaria para hacer una crepe fina y rápidamente salpique con



Crepes con praliné*

Para 6 porciones

PARA LA SALSA DE NARANJA

70 gramos de mantequilla
260 gramos de azúcar
100 mililitros de brandy
1/2 litro de jugo de naranja
100 mililitros de jugo de limón
70 gramos de ralladura de limón

PARA EL POLVO DE NARANJA

50 gramos de ralladura de naranja

PARA EL PRALINÉ

1 taza de azúcar
1/4 de taza de almendras
fileteadas y tostadas

* Ver glosario

ajonjolí blanco. Voltee para terminar de cocinar y reserve. Repita este procedimiento hasta agotar la mezcla.

3. En el sartén prepare unas crepes con la mezcla de menta, salpicando con ajonjolí negro.

PREPARACIÓN DE LA SALSA DE NARANJA

1. En una olla o sartén de fondo pesado deje fundir la mantequilla con el azúcar, agregue el brandy y flamee.

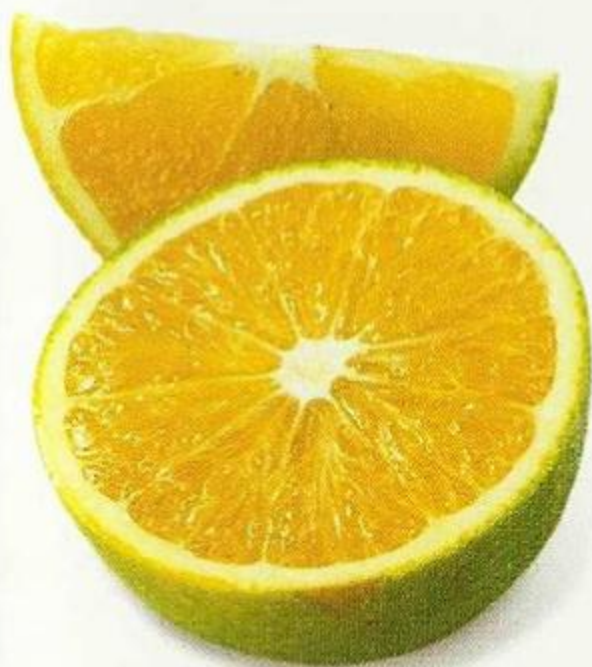
2. Incorpore el jugo de naranja, el jugo de limón y la ralladura de limón, y deje reducir hasta que espese. Deje reposar, emulsione en la licuadora y reserve.

PREPARACIÓN DEL PRALINÉ

1. En una olla, funda el azúcar a fuego bajo. Al comenzar a dorarse, mueva unas cuantas veces la olla para que adquiera un color uniforme y luego agregue las almendras.

2. Retire del fuego y vierta sobre un silpat o sobre una superficie lisa (mármol, metal, etc.). Extienda para que quede una capa muy fina y deje enfriar.

3. Trocee el praliné y luego muélalo en un procesador de alimentos



PREPARACIÓN DEL POLVO DE NARANJA

1. En una bandeja de hornear coloque la ralladura de naranja y hornee a temperatura baja, a 90°C (180°F), para que se seque.
2. Una vez seca, vuelva polvo con la ayuda del procesador de alimentos.

MONTAJE

1. Coloque las crepes una sobre otra y corte los bordes formando un cuadrado.
2. Extiéndalas una por una y vierta en el centro de la crepe una cucharada de praliné, doble una de las puntas hasta juntarla con la del otro extremo, creando un triángulo, tome los dos extremos (derecho e izquierdo) del triángulo y doble hacia adentro.
3. En el centro del plato coloque un poco de salsa de naranja, intercale una crepe de chocolate, la crujiente de naranja, una crepe de menta y póngalas sobre la salsa. Por último, espolvoree el polvo de naranja.

Si usted gusta, puede sustituir el praliné con su relleno favorito.



Crepe rellena

Para 6 porciones

de cambur al estilo thai

INGREDIENTES

- 2 tazas de azúcar + 5 cucharadas
- 1 taza de agua
- 3 cucharadas de jengibre, picado finamente
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 7 cucharadas de mantequilla
- 6 cambures pintones, cortados en ruedas
- 1 taza de coco rallado
- 1/4 de taza de semillas de ajonjolí tostado
- 1/4 de taza de Grand Marnier
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 6 crepes (ver receta Crepes con praliné)



PREPARACIÓN

1. En una olla pequeña cocine a fuego alto las 2 tazas de azúcar y 1/2 taza de agua sin revolver, hasta que adquiera consistencia de caramelo y color ámbar.
2. En ese momento, retire del fuego, agregue 2 cucharadas de jengibre y, al cabo de 30 segundos y con extremo cuidado, añada el agua restante y el jugo de limón revolviendo vigorosamente. Deje enfriar.
3. Aparte, en un sartén ancho derrita la mantequilla, agregue el azúcar y jengibre restantes y cocine durante 2 minutos.
4. Añada las rodajas de cambur, las semillas de ajonjolí y el coco rallado, y cocine hasta que se doren pero sin revolver mucho para evitar que el cambur pierda su forma.
5. Posteriormente, vierta el Grand Marnier y deje hervir unos segundos para evaporar el alcohol. Luego, añada el jugo de naranja y deje reducir hasta que espese.
6. Finalmente, rellene las crepes con los cambures salteados y báñelos con el caramelo.

Palabras de un Chef

“Creo que podría arriesgarme a hacer una conserva de coco de tanto ver a la señora que cocina en mi casa, pero si se trata de panelitas de San Joaquín o de dulces abrillantados, mi ignorancia es supina”.

Sumito Estévez

Historia del sabor



Las crepes son unas masas de trigo en forma de disco que suelen confundirse con las panquecas. Sus ingredientes comunes son harina, leche, huevos, mantequilla y azúcar. Las crepes son indispensables en la alimentación diaria en Europa y su origen se remonta a la región de Bretaña, al oeste de Francia, en donde se llaman *krampouezh*. Este plato se prepara y se consume con especial gusto durante las celebraciones del *Chandeleur*, el día de carnaval.



Strudel de piña

Para 8 porciones

INGREDIENTES

PARA EL RELLENO

600 gramos de piña limpia,
cortada en dados pequeños
80 gramos de ciruelas pasas
cortadas en cuartos
70 gramos de nueces peladas
partidas groseramente
25 gramos de jengibre molido
12 gramos de ralladura de limón
130 mililitros de brandy
72 gramos de azúcar
700 mililitros de jugo de naranja
40 gramos de mantequilla

PARA EL STRUDEL

260 gramos de masa filo*
50 gramos de mantequilla fundida

* Ver glosario

PREPARACIÓN DEL RELLENO

1. En un sartén bien caliente saltee la piña con la mantequilla. Agregue el brandy y flamee.
2. Incorpore el azúcar, el jugo de naranja, la ralladura de limón, el jengibre y deje reducir hasta que se consuma todo el líquido y se caramelize. Por último, añada las nueces y las ciruelas pasas, mezcle bien y reserve.

PREPARACIÓN DEL STRUDEL

1. Extienda 3 hojas de masa filo sobre la superficie de trabajo y pinte con mantequilla fundida usando una brocha de pastelería. Coloque encima otras 2 láminas de masa cuidando que queden bien extendidas y pinte con mantequilla nuevamente.
2. Coloque una porción de relleno en el extremo inferior de la masa y comience enrollar. Doble ahora los extremos laterales hacia adentro, haciendo una especie de pestaña para evitar que se salga el relleno. Siga enrollando y vaya pintando con mantequilla cada vuelta hasta llegar al final de la masa.
3. Pase a una bandeja de hornear con papel parafinado, pinte con mantequilla toda la superficie exterior del cilindro y hornee a 175°C (350°F) hasta que esté dorada y crujiente.

Strudel de piña

Para 8 porciones

PARA LA SALSA

200 mililitros de miel
12 gramos de jengibre rallado
7 mililitros de esencia de vainilla
100 mililitros de agua

PARA EL MONTAJE

8 hojas de piña
320 gramos de helado de vainilla
50 gramos de avellanas partidas

PREPARACIÓN DE LA SALSA

1. En una olla pequeña, coloque todos los ingredientes (agua, miel, esencia de vainilla y jengibre) a fuego bajo y deje reducir hasta obtener una salsa de consistencia de almíbar. Cuele y deje enfriar.

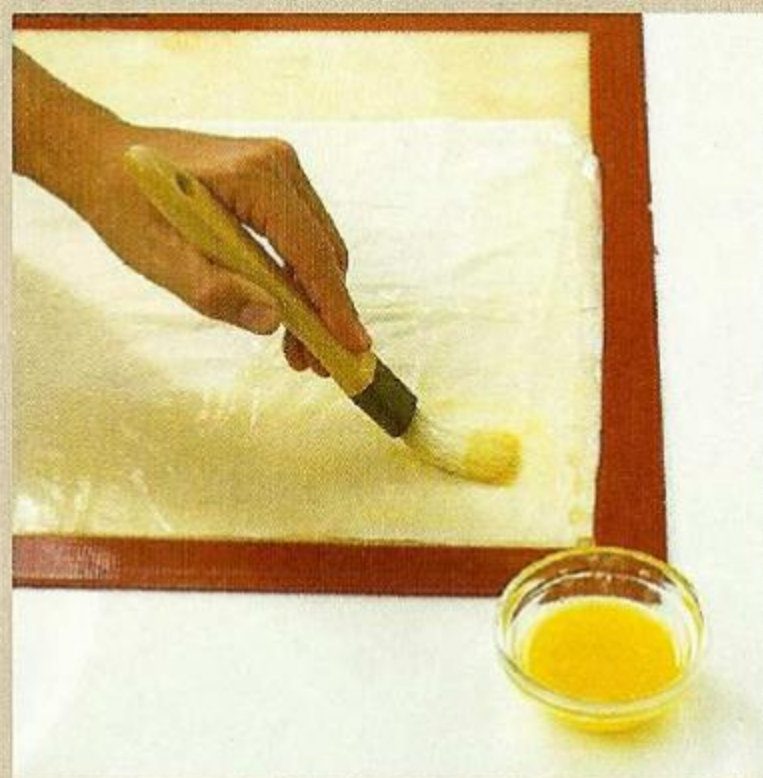
PREPARACIÓN DEL MONTAJE

1. En el centro de un plato, ponga un poco de la salsa de jengibre y miel.
2. Corte una porción de strudel (1/4 del cilindro) y a su vez córtelo diagonalmente en dos. Colóque ambos trozos de strudel sobre la salsa de forma que queden las puntas hacia arriba. A un lado ponga 1 cucharadita de avellanas molidas y sobre éstas una quenelle* de helado.
3. Por último, decore con una hoja de piña.



¿Cómo se hace?

Strudel de piña



Extienda 3 láminas de masa filo una sobre la otra. Unte la última capa con mantequilla derretida, coloque sobre esta otras 2 capas de masa filo y enmantequille nuevamente.



Disponga la mitad del relleno cerca de la orilla de la masa. Comience a enrollar, untando la masa con mantequilla al dar cada vuelta. Doble hacia adentro los extremos del rollo, de modo que queden bien cerrados, para evitar que se salga el relleno.

Visita Genielin.com



Strudel de manzana

Para 8 porciones

■ INGREDIENTES

PARA EL RELLENO

3 manzanas verdes cortadas
en cubos pequeños
50 gramos de mantequilla
3/4 de taza de brandy
1 taza de jugo de naranja
5 cucharadas de azúcar
1 cucharada de canela en polvo
100 gramos de dátiles picados por la mitad
60 gramos de piñones previamente tostados
60 gramos de pan rallado
10 láminas de masa filo* de 40 x 25 centímetros

PARA EL COULÍS* DE CIRUELA

150 gramos de ciruelas pasas
1 taza de oporto
2 cucharadas de azúcar
1 taza de agua
1 cucharadita de sal
2 clavos de olor

* Ver glosario

■ PREPARACIÓN

1. Dore los dados de manzana en la mantequilla hasta que transparenten. Agregue el brandy y, cuando comiencen a salir los vapores, acerque un fósforo para flamear el licor.
2. Añada luego el jugo de naranja y el azúcar y deje que se reduzcan hasta que prácticamente no quede líquido.
3. Agregue los ingredientes restantes y revuelva un par de minutos para que el pan "espese" la mezcla. Retire del fuego.
4. Coloque 3 láminas de masa filo una sobre la otra, luego embadurne sólo la última de estas 3 capas con mantequilla derretida. Sobre la última capa coloque dos capas más de masa filo y enmantéquille de nuevo.
5. Extienda la mitad del relleno de manzana a lo largo de la masa y cerca de la orilla. Comience a enrollar, embadurne la masa con mantequilla a cada vuelta y doble hacia dentro los extremos del rollo, de tal manera que quede como una lumpia. Deben salir dos rollos.
6. Coloque en el horno a 175°C (350°F) y cocine por 1 hora o hasta que los rollos estén dorados.
7. Aparte, cocine en una olla a fuego bajo todos los ingredientes del coulis de ciruela. Licúe, de tal manera que quede una crema espesa.

Strudel de manzana

Para 8 porciones

PARA EL COULÍS DE ALBAHACA

30 gramos de hojas frescas
de albahaca sin tallo
15 gramos de espinaca
1/2 taza de agua
1/2 taza de azúcar

PARA LA ESPUMA DE ALBAHACA

200 mililitros de agua
1 1/2 lámina de gelatina sin sabor
30 gramos de albahaca
15 gramos de espinaca
4 cucharadas de azúcar pulverizada

8. Ponga agua a hervir y cocine en ella por 1 minuto toda la albahaca y la espinaca. Cuele e inmediatamente coloque las hojas en agua con hielo. Tome la mitad de estas hojas y licúelas junto con el agua y el azúcar.

9. Derrita las láminas de gelatina en 200 mililitros de agua tibia y licúe con el resto de las hojas cocinadas (blanqueadas) y el azúcar pulverizada. Una vez que esté frío, coloque esta mezcla en un sifón de hacer crema chantillí y deje que enfríe bien.

10. Al momento de servir, extienda en un lado del plato una circunferencia de coulis de ciruela, en el centro del plato coloque dos pedazos de strudel de manzana. A un lado, disponga una pelota de helado de vainilla y sobre el helado un poco de espuma de albahaca hecha con el sifón. Finalmente, bañe el conjunto con unas líneas de coulis de albahaca.

Palabras de un Chef

“Es sencillamente egoísta cocinar pensando únicamente en el goce propio, sin dedicar un segundo de esfuerzo a determinar el daño grosero que se le hace a la salud”

Sumito Estévez



Halva* de zanahoria

Para 4 porciones

INGREDIENTES

6 zanahorias medianas, peladas y ralladas
6 cucharadas de mantequilla
3 tazas de leche (no descremada)
8 semillas de cardamomo*
6 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de pasas doradas
4 cucharadas de pistacho triturado
Helado de vainilla

* Ver glosario

PREPARACIÓN

1. En una olla, ponga a marchitar a fuego muy bajo la zanahoria rallada con la mantequilla por 10 minutos.
2. Agregue la leche y las semillas de cardamomo, el azúcar y las pasas. Cocine a fuego bajo revolviendo de vez en cuando hasta que no quede nada de líquido. Este proceso tomará al menos 1 hora.
3. Sirva tibio con una bola de helado de vainilla arriba y espolvoree con pistacho triturado.



Mundo al revés

Para 4 porciones

INGREDIENTES

PARA EL HELADO

2 tazas de crema de leche
100 gramos de queso mozzarella muy fresco
3/4 de taza de azúcar
3/4 de taza de agua
1 cucharadita de esencia de vainilla
Máquina para hacer helados

PARA LA MERMELADA DE TOMATE

3 tomates maduros pero firmes
1 taza de agua
4 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de vinagre balsámico
1/2 cucharadita de sal

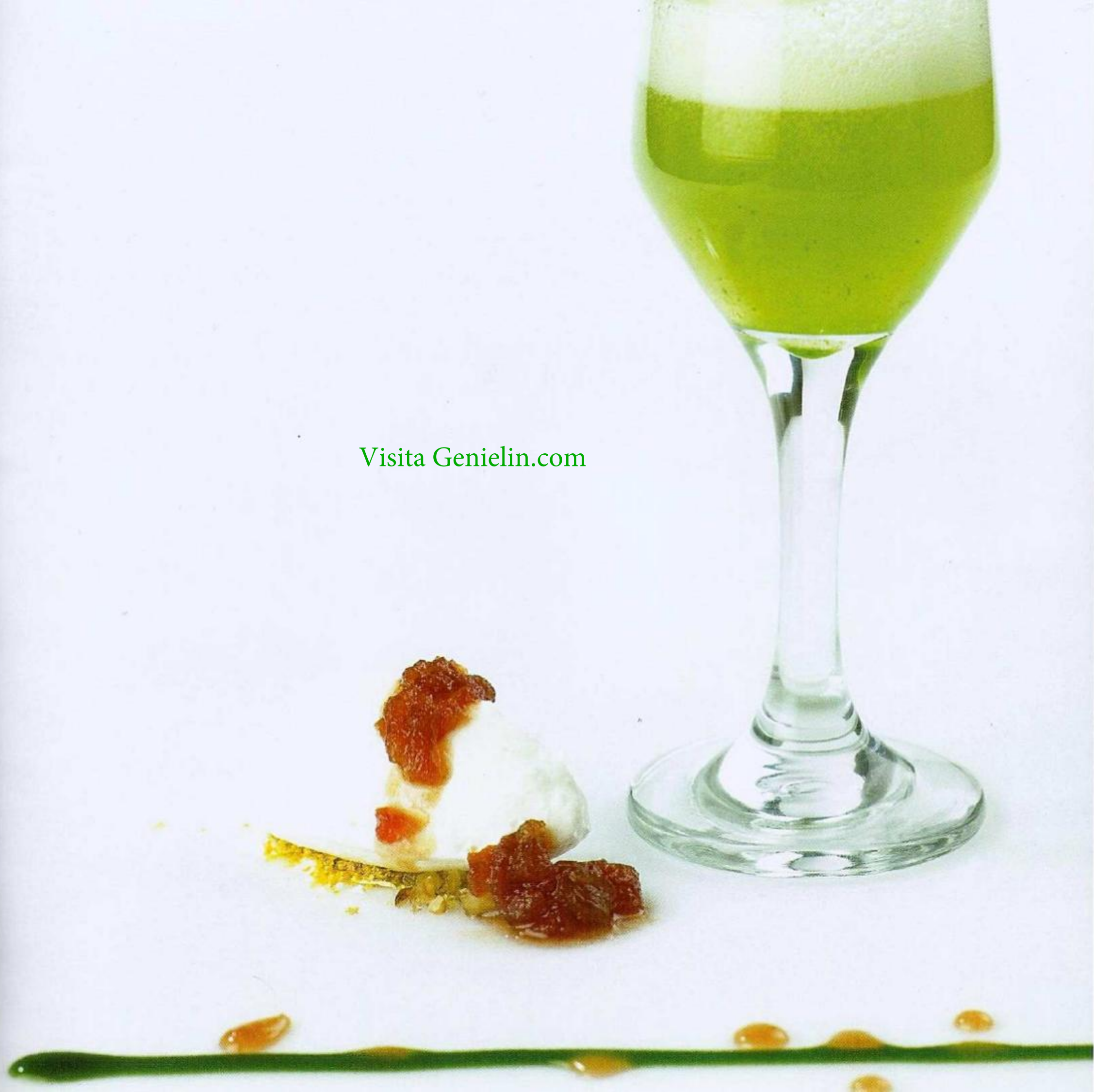
PARA LA COPA

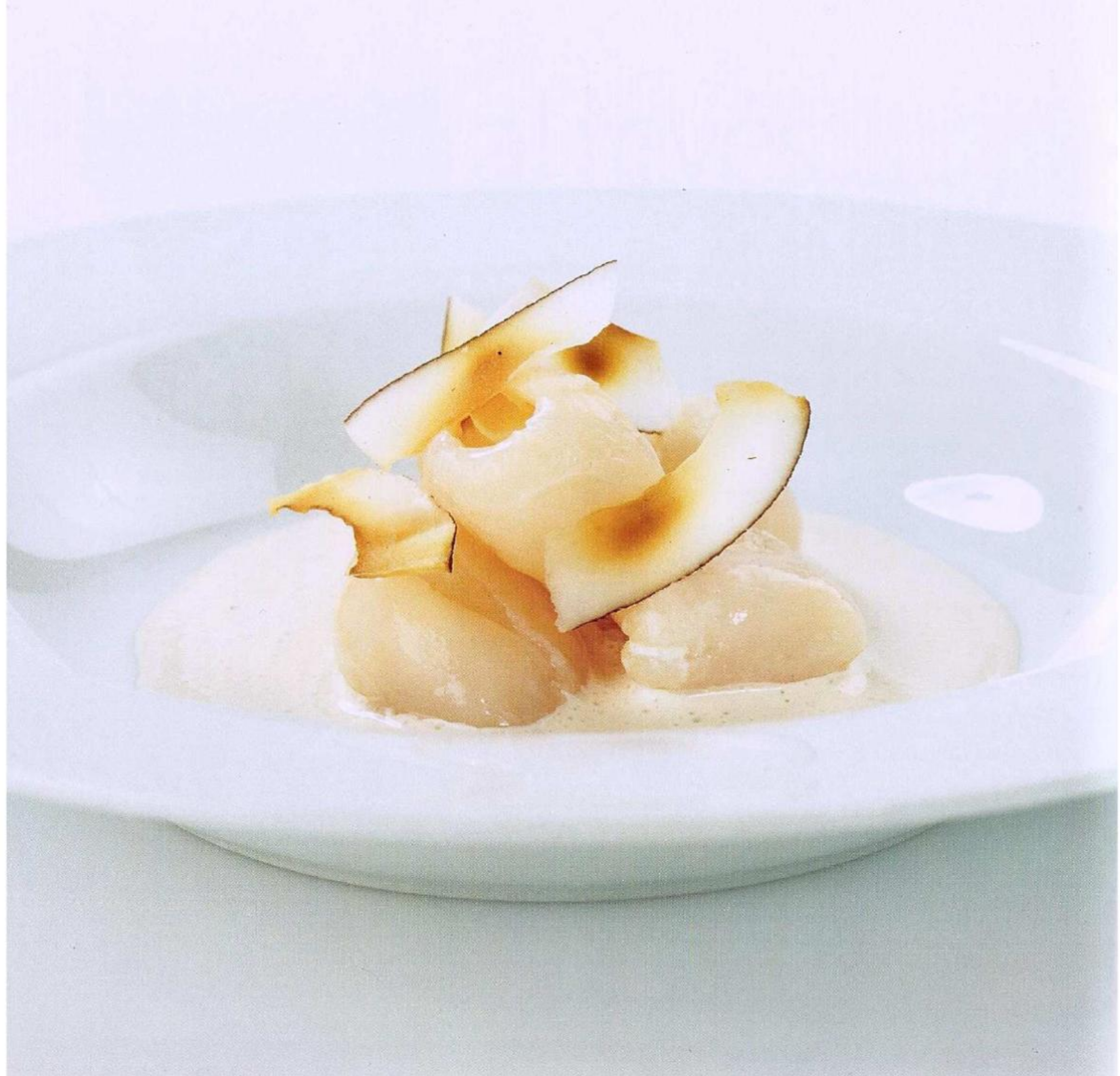
1/4 de taza de albahaca verde muy fresca
1 copa de champaña demi-sec

PREPARACIÓN

1. En una olla, coloque al fuego el agua y el azúcar hasta obtener un almíbar ligero.
2. En un procesador de alimentos, procese el queso junto con la crema de leche hasta obtener una mezcla totalmente homogénea y con la menor cantidad de grumos posibles. Agréguele la vainilla y 1 taza del almíbar ligero (reservando 1/2 taza) y coloque la mezcla en una máquina de hacer helado.
3. En una olla con agua hirviendo cocine por 30 segundos los tomates y páselos a un bol con agua helada. Quíteles la piel y las semillas y corte en cuadritos.
4. Pase el tomate a una olla junto con el agua, el azúcar, el vinagre y la sal. Cocine hasta obtener una mermelada.
5. En otra olla con agua hirviendo, coloque las hojas de albahaca por unos 10 segundos, inmediatamente páselas a agua con hielo. Vierta las hojas sin el agua en una licuadora y licúe con la 1/2 taza reservada de almíbar. Pase por un colador de malla muy fina.
6. Al momento de servir, coloque una bola de helado de mozzarella en el plato, bañe con un poquito de mermelada de tomate. A un lado, coloque una copa vacía de champaña que tenga 1 centímetro del almíbar de albahaca y justo al momento de comer, llene la copa con la champaña demi-sec.

[Visita Genielin.com](http://VisitaGenielin.com)





Lychees*

Para 6 porciones

sobre crema inglesa de coco

INGREDIENTES

6 yemas de huevo
1 taza de azúcar
1/2 litro de crema de leche para batir
1/2 litro de leche de coco enlatada
1 lata de lychees* en conserva

* Ver glosario

PREPARACIÓN

1. Bata las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea y esponjosa.
2. En una olla, cocine la crema de leche y la leche de coco. Una vez que esta mezcla esté tibia, agregue el huevo batido, revolviendo constantemente a fuego bajo hasta que espese. Deje enfriar.
3. Vierta en un plato un poco de crema de coco fría y en el medio coloque algunos lychees.



Pasión de frutas

Para 4 porciones

INGREDIENTES

PARA EL SIROPE

- 1/2 taza de jugo de tamarindo
- 1/4 de taza de azúcar morena
- 1/2 vaina de vainilla
- 1/4 de cucharadita de pepperoncini* en polvo

PARA LA TULIPA

- 7 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 7 cucharadas de azúcar pulverizada
- 1/2 taza de harina de trigo
- 3 claras de huevo ligeramente batidas

PARA LA MACEDONIA DE FRUTAS

- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1/2 taza de piña, cortada en cubos de 0,5 centímetros por lado
- 1/2 taza de cambur, cortado en cubos pequeños
- 1/2 taza de mango, cortado en cubos pequeños

* Ver glosario

PREPARACIÓN

1. Para preparar el sirope, en una olla pequeña, coloque el jugo de tamarindo junto con la 1/2 taza de azúcar morena, la vainilla y el picante. Cocine a fuego medio hasta que la mezcla haya espesado y posea consistencia de melado. Deje enfriar.
2. Precaliente el horno a 175°C (350°F).
3. Aparte, mezcle en un bol todos los ingredientes de la tulipa y sobre un silpat* haga 4 círculos muy delgados de 15 centímetros de diámetro con la ayuda de una cuchara.
4. Coloque la bandeja en el horno precalentado y cocine por unos 12 minutos o hasta que esté dorado.
5. Aún calientes, con la ayuda de una espátula, retire cada circunferencia y colóquelas sobre tazas volteadas de tal manera que cuando se enfrien –y por lo tanto endurezcan– se obtengan 4 copas crujientes. Reserve en un lugar seco.
6. Para preparar la macedonia de frutas, derrita la mantequilla restante en un sartén, agregue la piña y cocine a fuego medio por 2 minutos. Añada las frutas restantes y el sirope de tamarindo (salvo 4 cucharadas), cocine por 1 minuto y reserve tibio.
7. En la parte superior de cada plato, coloque un poco de sirope de tamarindo. Sobre éste una copa de tulipa rellena con la macedonia tibia de frutas.





Mousse de parchita

Para 4 porciones

con biscuit dacquoise*

■ INGREDIENTES

PARA EL BISCUIT DACQUOISE*

300 gramos de polvo de avellanas
240 gramos de azúcar pulverizada
80 gramos de harina de trigo
180 gramos de azúcar
75 gramos de coco rallado
375 gramos de clara de huevo

PARA EL MOUSSE

1/2 litro de pulpa de parchita
1/2 taza de azúcar
1/4 de taza de agua
3 claras de huevo
2 tazas de crema de leche

* Ver glosario

■ PREPARACIÓN DEL BISCUIT DACQUOISE

1. Mezcle el polvo de avellanas junto con el azúcar pulverizada, la harina de trigo, el azúcar y el coco rallado.
2. Aparte, bata las claras de huevo hasta que estén a punto de nieve.
3. Agregue a las claras la mezcla de ingredientes secos mediante movimientos envolventes y cuidadosos.
4. Extienda la masa en una bandeja con papel encerado.
5. Hornee por 20 minutos a 170°C (340°F).
6. Una vez frío, corte el biscuit del mismo tamaño del molde en donde se colocará la mousse de parchita.

■ PREPARACIÓN DEL MOUSSE DE PARCHITA

1. Cocine a fuego medio la pulpa de parchita por 5 minutos. Cuélela bien de tal manera que las semillas queden sin nada de pulpa. Deseche las semillas y reserve la pulpa.
2. Cocine el azúcar junto con el agua hasta obtener un almíbar algo espeso.
3. Aparte, bata las 3 claras de huevo a punto de nieve y sin dejar de batir, agregue el almíbar caliente poco a poco.

Mousse de parchita

Para 4 porciones

con biscuit dacquoise*

PARA LAS TULIPAS* DE PIMIENTA ROSADA

- 7 cucharadas de mantequilla sin sal derretida
- 7 cucharadas de azúcar pulverizada
- 1/2 taza de harina de trigo
- 3 claras de huevo ligeramente batidas
- 2 cucharadas de pimienta rosada pulverizadas en mortero
- 1 taza de cerezas confitadas y licuadas (mantenga tibio)
- 8 moras para decorar

* Ver glosario



4. Bata en otro recipiente la crema de leche hasta que tenga consistencia de crema chantilly.

5. Finalmente, mezcle con cuidado la pulpa, el merengue y la crema de leche.

6. Coloque esta mezcla en el molde sobre el biscuit y las avellanas. Lleve a la nevera hasta que se endurezca.

PREPARACIÓN DE LAS TULIPAS DE PIMIENTA ROSADA

1. Mezcle bien la mantequilla derretida, el azúcar pulverizada, la harina de trigo y las claras de huevo.

2. En un silpat extienda una capa muy fina de mezcla, formando tiras de 2 centímetros de ancho por 20 centímetros de largo. Espolvoréelas con un poquito de pimienta rosada y lleve al horno a 170°C (340°F) por 8 minutos.

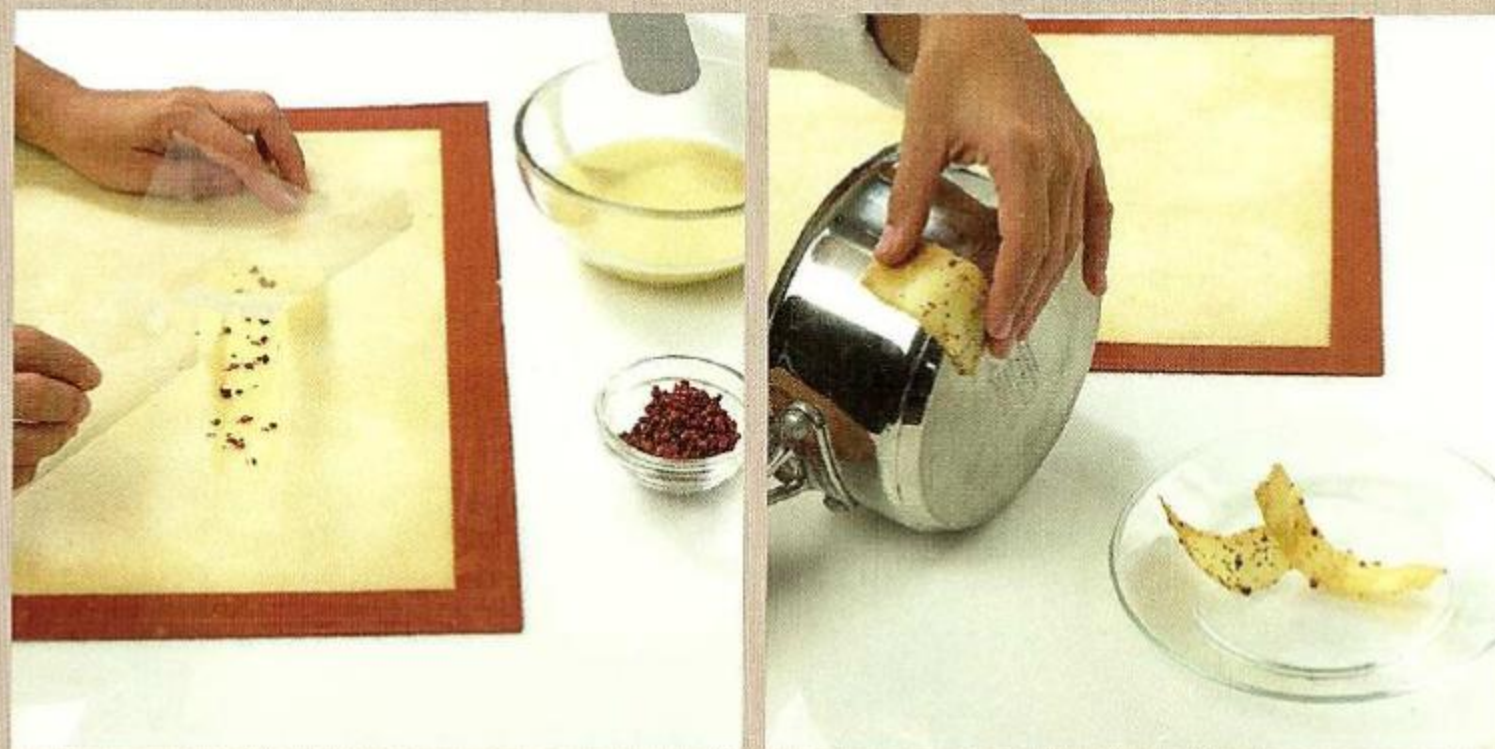
3. Sáquelas del horno e inmediatamente coloque cada tira sobre la parte exterior de una olla para que queden en forma de arco al enfriar.

FINALIZACIÓN

1. Sirva la mousse de parchita con fondo de bizcocho, sobre ella el arco de pimienta rosada y a un lado una línea gruesa de licuado de cerezas. Por último, decore con las moras.

¿Cómo se hace?

Mousse de parchita con biscuit dacquoise



Sobre un silpat extienda la mezcla para tulipas formando tiras de 2 centímetros de ancho por 20 centímetros de largo. Para facilitar esta labor haga una plantilla de estas dimensiones con papel parafinado o plástico. Luego coloque la plantilla sobre el silpat y vierta la mezcla.

Saque las tiras del horno e inmediatamente coloque cada una sobre la parte exterior de una olla para que queden con forma de arco al enfriar.



Wonton*

Para 4 porciones

con chocolate y romero

INGREDIENTES

12 hojas de wonton
8 cubos de chocolate amargo
de 1 centímetro por lado
8 cubos de chocolate blanco
de 1 centímetro por lado
4 yemas de huevo
1 taza de azúcar
1/2 litro de leche
1/2 litro de crema de leche
1 rama pequeña de romero fresco
Aceite vegetal suficiente para freír

PREPARACIÓN

1. En el medio de cada hoja de wonton coloque un cubo de chocolate, moje ligeramente con agua las orillas y lleve cada punta hacia arriba a modo de pirámide de 4 lados. Pegue bien y fría en abundante aceite caliente justo en el momento de servir, de tal manera que el chocolate quede casi derretido en su interior.
2. Bata las yemas junto con el azúcar.
3. Aparte, caliente un poco la leche con la crema de leche y la rama de romero, agregue las yemas y revuelva constantemente a fuego muy bajo hasta que espese. Retire el romero y deje enfriar bien.
4. Sirva en cada plato dos wonton de chocolate amargo y uno de chocolate blanco sobre la crema fría de romero.



Historia del sabor



VAINILLA

La vainilla es la vaina delgada, negra y alargada de una orquídea tropical originaria de México. El cronista que acompañaba al conquistador Cortés describe cómo el emperador Moctezuma bebía una mezcla hecha de granos de cacao molido y harina de maíz aromatizada con esta especia. Los aztecas llamaban a la vainilla *tlilxochitl*, palabra compuesta por *tlil*, negra, y *xochitl*, vaina. La vainilla fue llevada a España por los conquistadores y de ahí se dio a conocer en toda Europa, donde su aroma dulce cautivó a los que podían darse el lujo de comprarla.

Hasta el siglo XIX fue cultivada exclusivamente en Centroamérica, porque las flores, que sólo abren durante unas pocas horas, sólo pueden ser polinizadas por la abeja melipona y una variedad de colibrí autóctona de México. Alrededor de 1836 dos jardineros europeos consiguieron fecundar artificialmente esta flor, lo que permitió que esta especia empezara a producirse en Europa. La vainilla Bourbon es considerada la mejor de todas y se cultiva principalmente en Madagascar.

Glosario

BISCUIT DACQUOISE es el nombre de una masa clásica francesa parecida a la base de bizcocho de los brazos gitanos.

CARDAMOMO especia de origen hindú, empleada para sazonar carnes, pescados, arroces y postres. Para utilizar el cardamomo se deben extraer las semillas de la vaina y añadirlas a la preparación.

COULIS es el término para describir salsas de un solo producto, generalmente referidas a aquellas hechas de frutas, aunque es válido usarlo en el caso de verduras y hasta mariscos.

HALVA es una palabra árabe y significa dulce. También se usa para referirse a los dulces de sémola. Son muy populares en India y Pakistán.

LYCHEES fruta aromática tropical de origen chino. Es parecida a nuestro mamón pero su piel es de color rojo intenso y su carne es muy aromática, con reminiscencias a rosa. En Venezuela se consigue enlatada.

MASA FILO masa de trigo que se extiende hasta formar láminas casi transparentes. Es muy usada en la repostería árabe y griega, así como para algunos strudel. En Venezuela es usual conseguirla en tiendas de productos árabes.

PEPPERONCINI chile italiano, se emplea para dar un gusto picante a las salsas para pastas o pizzas.

PRALINÉ almendra cubierta con caramelo, bien sea entera, en trozos o molida.

QUENELLE este término se usa para referirse a pastas a las que se les da forma oval con dos cucharas. Por ejemplo, quenelle de mousse.

SILPAT lámina de silicón resistente al calor usada para hornear.

TULIPA es una masa de la repostería francesa clásica que posee la propiedad de ser flexible al salir caliente del horno, por lo que puede moldearse para obtener galletas crujientes una vez que se enfría.

WONTON masa rellena de carne de cerdo propia de la gastronomía china que se consume frita o cocida en una sopa. También se usa como genérico para nombrar finos cuadrados de masa de trigo que pueden ser rellenos y cocidos, bien fritos o al vapor. Se consiguen en mercados chinos o japoneses y algunas veces pueden sustituirse por las láminas de masa de trigo que se venden para hacer empanadas.

Índice

El dulzor del primer chocolate define el dulzor de la vida página 3

Crepes con praliné página 4

Crepe rellena de cambur al estilo thai página 9

Palabras de un Chef página 10

Historia del sabor página 11

Strudel de piña página 13

¿Cómo se hace? Strudel de piña página 15

Strudel de manzana página 17

Palabras de un Chef página 19

Halva de zanahoria página 21

Mundo al revés página 22

Lychees sobre crema inglesa de coco página 25

Pasión de frutas página 26

Mousse de parchita con biscuit dacquoise página 29

¿Cómo se hace? Mousse de parchita con biscuit dacquoise página 31

Wonton con chocolate y romero página 33

Historia del sabor página 34

Glosario página 35

Visita Genielin.com



La cocina de Sumito



1. ¡Viva la carne!
2. Cocina con aromas venezolanos
3. ¡Viva la pasta!
4. Frescas y ligeras. Ensaladas
- 5. Postres para impresionar**
6. El cereal universal. Arroces y risottos
7. Típicamente venezolano
8. Sabores exóticos. Cocina con sazón hindú
9. Del mar a la mesa. Pescados
10. Para levantar el ánimo. Sopas y cremas
11. Tiernas y jugosas. Aves
12. Cocinar al frío. Carpaccios, sashimis y ceviches
13. El rico sabor de los vegetales. Cocina vegetariana
14. Más cocina con aromas venezolanos
15. Menús, sugerencias y recomendaciones

ISBN 978-980-388-404-8



Visita Genielin.com